



Ricopritore per tartufi in cioccolato in due sezioni

Il nastro ricopritore è composto di due sezioni, sgrondatura a vibrazione meccanica e tramoggia di ricopertura a doppio velo.

L'automatic truffle possiede all'interno una soffiante di sgrondamento per il cioccolato in eccesso da applicare al ricopritore e il funzionamento di questa macchina consiste nel mettere in vibrazione congiunta una vasca canalizzata il cui compito sarà quello di trasportare e arrotolare i tartufi precedentemente ricoperti di cioccolato dall'unità temperante. Vantaggio primario di questa macchina è la pulizia di tartufatura.

Caratteristiche meccaniche

Dimensioni di ingombro	[mm] (LxWxH) 1700x1350x1470
Peso a vuoto	[kg] 185
Materiale a contatto con alimenti	inox AISI 304 L-Teflon
Materiale guarnizioni	PTFE
N° ruote pivotanti	4+3

Caratteristiche elettriche

Potenza totale installata	[kW] 0,6
Tensione alimentazione	[VAC] 220
Numero fasi	1
Frequenza	[Hz] 50 / 60
Tensione ausiliari	-
Tipo di collegamento: spina industriale	16A - 3 poli

Caratteristiche di processo

Rapporto riduttore vasca	-
Velocità massima tappeto	[cm/min] 100
Produzione oraria	[kg] 30

